

Over The Range Microwave Oven

Use & Care Guide

Model AMV5164BA/BC

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	2
Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy	4
Getting The Best Cooking Results.....	6
Features	7
Operating Instructions	9
Cooking Utensils	19
Care and Cleaning	20
Troubleshooting	22
Warranty	24
Guide d'utilisation et d'entretien	25
Guía de uso y cuidado	49

Keep instructions for future reference.
Be sure Use & Care Guide stays with oven.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Installer: Please leave this guide with this appliance.
Consumer: Please read and keep this Use & Care Guide for future reference.

Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Purchase _____

In our continuing effort to improve the quality and performance of our appliances, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

If you have questions, write us (include your model number and phone number) or call:

Maytag Services^{LLC}

Attn: CAIR® Center

P.O. Box 2370

Cleveland, TN 37320-2370

1-800-688-9900 U.S.A.

1-800-688-2002 Canada

1-800-688-2080 (US TTY for hearing or speech impaired)

(Mon.-Fri., 8 a.m.-8 p.m. Eastern Time)

Internet: <http://www.amana.com>

WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

CAUTION

To avoid personal injury or property damage, observe the following:

1. **Do not** deep fat fry in oven. Fat could overheat and be hazardous to handle.
2. **Do not** cook or reheat eggs in shell or with an unbroken yolk using microwave energy. Pressure may build up and erupt. Pierce yolk with fork or knife before cooking.
3. Pierce skin of potatoes, tomatoes, and similar foods before cooking with microwave energy. When skin is pierced, steam escapes evenly.
4. **Do not** operate oven without load or food in oven cavity.
5. Use only popcorn in packages designed and labeled for microwave use. Popping time varies depending on oven wattage. **Do not** continue to heat after popping has stopped. Popcorn will scorch or burn. **Do not** leave oven unattended.
6. **Do not** use regular cooking thermometers in oven. Most cooking thermometers contain mercury and may cause an electrical arc, malfunction, or damage to oven.
7. **Do not** use metal utensils in oven.
8. **Never** use paper, plastic, or other combustible materials that are not intended for cooking.
9. When cooking with paper, plastic, or other combustible materials, follow manufacturer's recommendations on product use.
10. **Do not** use paper towels which contain nylon or other synthetic fibers. Heated synthetics could melt and cause paper to ignite.
11. **Do not** heat sealed containers or plastic bags in oven. Food or liquid could expand quickly and cause container or bag to break. Pierce or open container or bag before cooking.
12. To avoid pacemaker malfunction, consult physician or pacemaker manufacturer about effects of microwave energy on pacemaker.

What You Need to Know About Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this Use & Care Guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating microwave.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

DANGER

DANGER – Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death.

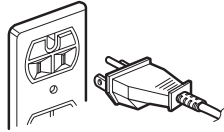
SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

To avoid risk of electrical shock or death, this oven must be grounded and plug must not be altered.

Grounding Instructions



Oven MUST be grounded. Grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current if an electrical short occurs. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. See Installation Instructions.

Consult a qualified electrician or servicer if grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the oven is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the product power cord is too short, have a qualified electrician install a three-slot receptacle. This oven should be plugged into a separate 60 hertz circuit with the electrical rating as shown in specifications table. When the oven is on a circuit with other equipment, an increase in cooking times may be required and fuses can be blown.

Microwave operates on standard household current, 110-120V.

Federal Communications Commission Radio Frequency Interference Statement (U.S.A. Only)

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

The manufacturer is not responsible for any radio or television interference caused by **unauthorized modification** to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy

- A. **DO NOT** attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- B. **DO NOT** place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- C. **DO NOT** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that oven door close properly and that there is no damage to:
 - 1. door (bent),
 - 2. hinges and latches (broken or loosened),
 - 3. door seals and sealing surfaces.
- D. Oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

WARNING

Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury to persons:

- 1. **Do not** overheat the liquid.
- 2. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
- 3. **Do not** use straight-sided containers with narrow necks.
- 4. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- 5. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed to reduce the risk of burns, electric shock, fire, or injury to persons or exposure to excessive microwave energy.

1. **READ** all instructions before using oven.
2. **READ AND FOLLOW** the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” on page 4.
3. Install or locate this oven **ONLY** in accordance with the installation instructions in this manual.
4. Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to explode and **SHOULD NOT** be **HEATED** in this oven.
5. Use this oven **ONLY** for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
6. As with any appliance, **CLOSE SUPERVISION** is necessary when used by **CHILDREN** or **INFIRM PERSONS**.
7. See door cleaning instructions in the Care and Cleaning section on page 20.
8. Baby food jars shall be open when heated and contents stirred or shaken before consumption, in order to avoid burns.
9. **DO NOT** use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.

10. **DO NOT** heat baby bottles in oven.
11. **DO NOT** operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
12. This oven, including power cord, must be serviced **ONLY** by qualified service personnel. Special tools are required to service oven. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
13. **DO NOT** cover or block filter or other openings on oven.
14. **DO NOT** store this oven outdoors. **DO NOT** use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
15. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
16. Keep cord **AWAY** from **HEATED** surfaces.
17. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter.
18. Clean the ventilating hood frequently.
19. **DO NOT** allow grease to accumulate on the hood or filters.
20. Use care when cleaning the ventilating hood filter. Corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners may damage the filters.
21. When flaming foods under the hood, turn the fan on.
22. Suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36 inches or less wide.

⚠ WARNING

To avoid risk of fire in the oven cavity:

- a. **DO NOT** overcook food. Carefully attend oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
- c. If materials inside the oven ignite, keep oven door **CLOSED**, turn oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- d. **DO NOT** use the cavity for storage. **DO NOT** leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

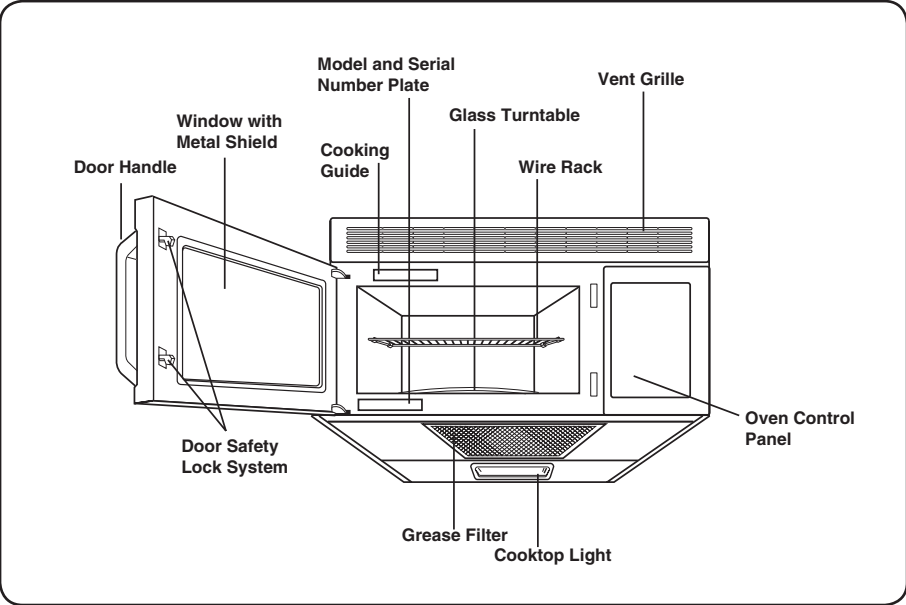
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Getting The Best Cooking Results

To get the best results from your microwave oven, read and follow the guidelines below.

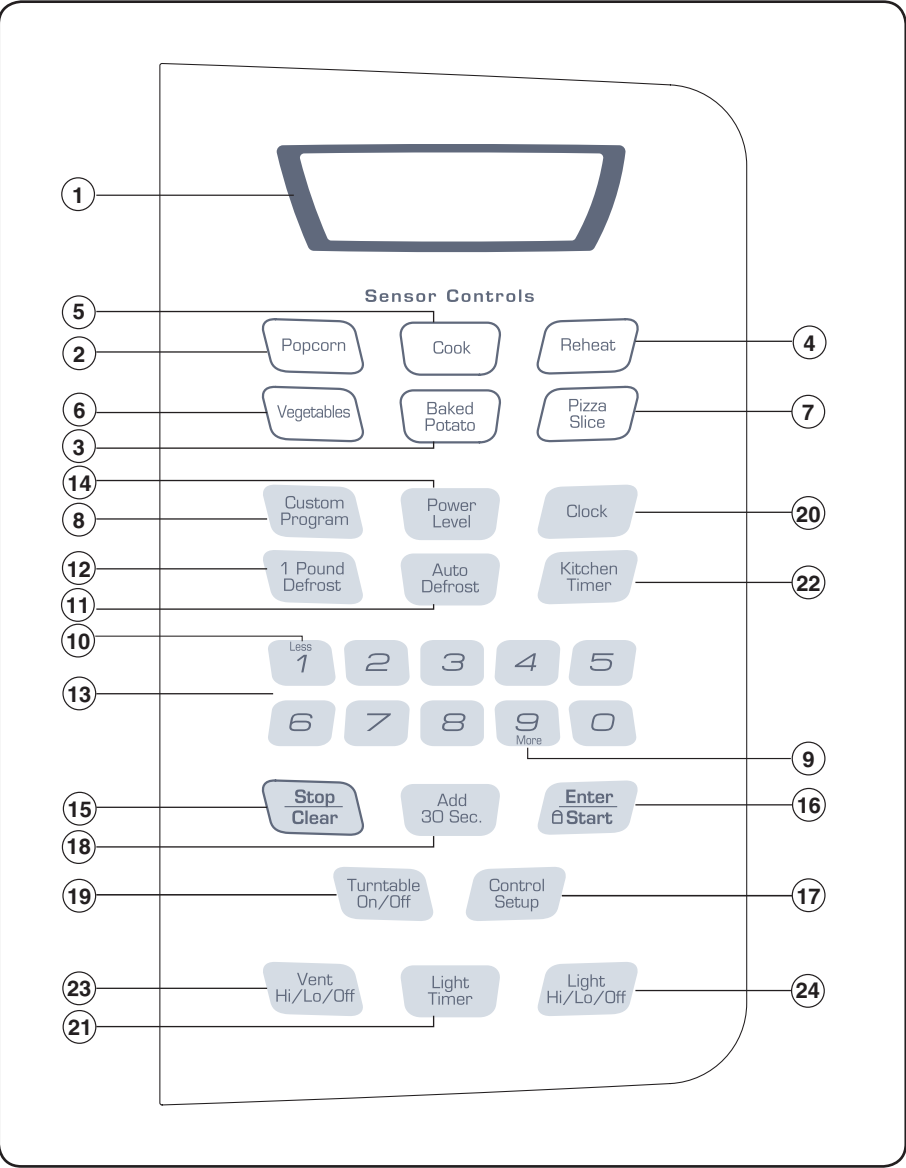
- **Storage Temperature:** Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods at room temperature.
- **Size:** Small pieces of food cook faster than large ones, pieces similar in size and shape cook more evenly. For even cooking, reduce the power when cooking large pieces of food.
- **Natural Moisture:** Very moist foods cook more evenly because microwave energy is attracted to water molecules.
- **Stir** foods such as casseroles and vegetables from the outside to the center to distribute the heat evenly and speed cooking. Constant stirring is not necessary.
- **Turn over** foods like pork chops, baking potatoes, roasts, or whole cauliflower halfway through the cooking time to expose all sides equally to microwave energy.
- **Place** delicate areas of foods, such as asparagus tips, toward the center of the dish.
- **Arrange** unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon steaks, with the thicker, meatier parts toward the outside of the dish.
- **Shield**, with **small** pieces of aluminum foil, parts of food that may cook quickly, such as wing tips and leg ends of poultry.
- **Let It Stand:** After you remove the food from the microwave, cover food with foil or casserole lid and let it stand to finish cooking in the center and avoid overcooking the outer edges. The length of standing time depends on the density and surface area of the food.
- **Wrapping in waxed paper or paper towel:** Sandwiches and many other foods containing prebaked bread should be wrapped prior to microwaving to prevent drying out.

Features



OVEN SPECIFICATIONS

Power Supply	120 VAC, 60 Hz
Input Power	1,650W (USA)
	1,500W (CANADA)
Cooking Power	1,000 W (IEC 60705 Standard)
Frequency	2,450 MHz
Rated Current	14.5 A (USA)
	13 A (CANADA)
Outer Dimensions	29 7/8"(W) x 16 1/2"(H) x 15 1/4"(D)
Cavity Volume	1.6 Cu. Ft.
Net Weight	45.9 lbs.



Features

FEATURES

- 1. DISPLAY:** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
- 2. POPCORN:** Touch this pad when popping popcorn in your microwave oven. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the popcorn. See page 13 for more information.
- 3. BAKED POTATO:** Touch this pad to cook potatoes. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the potato. See page 14 for more information.
- 4. REHEAT:** Touch this pad to reheat dinner plate, casserole, and pasta. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food. See page 14 for more information.
- 5. COOK:** Touch this pad to cook beverage, frozen dinner, frozen breakfast, chicken breast. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food. See page 14 for more information.
- 6. VEGETABLES:** Touch this pad to cook fresh or frozen vegetables. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the vegetables. See page 14 for more information.
- 7. PIZZA SLICE:** Touch this pad to reheat pizza. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects. See page 13 for more information.
- 8. CUSTOM PROGRAM:** Touch this pad to recall one cooking instruction previously programmed into memory. See page 10 for more information.
- 9. MORE(9):** Touch this pad to add more cooking time. See page 11 for more information.
- 10. LESS(1):** Touch this pad to subtract the cooking time. See page 11 for more information.
- 11. AUTO DEFROST:** Touch this pad to defrost food by weight. See page 16 for more information.
- 12. 1POUND DEFROST:** This pad provides 1pound defrost for 1.0 pound of frozen food. See page 16 for more information.
- 13. NUMBER:** Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities, or weights.
- 14. POWER LEVEL:** Touch this pad to select a cooking power level.
- 15. STOP/CLEAR:** Touch this pad to stop the oven or to clear all entries.
- 16. ENTER/START:** Touch this pad to start a function. If you open the door after oven begins to cook, close the door and touch ENTER/START pad again.
- 17. CONTROL SETUP:** Touch this pad to change the oven's default settings. See page 9 for more information.
- 18. ADD 30 SEC:** Touch this pad to set and start quickly at 100% power level. See page 10 for more information.
- 19. TURNTABLE ON/OFF:** Touch this pad to turn off the turntable. OFF will appear in the display. See page 9 for more information.
- 20. CLOCK:** Touch this pad to enter the time of day. See page 9 for more information.
- 21. LIGHT TIMER:** Touch this pad to set the light timer. See page 10 for more information.
- 22. KITCHEN TIMER:** Touch this pad to set the kitchen timer. See page 9 for more information.
- 23. VENT HI/LO/OFF:** Touch this pad to turn the fan on or off. See page 9 for more information.
- 24. LIGHT HI/LO/OFF:** Touch this pad to turn on the cooktop light. See page 10 for more information.

NOTE:

- TURNTABLE ON/OFF is not available in sensor cook and defrost modes.

Operating Instructions

LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

This section introduces you to the basics you need to know to operate your microwave oven. Please read this information before use.

⚠ CAUTION

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not run oven empty.
- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, aluminum foil, metal utensils, or metal trimmed utensils in the oven.

CLOCK

Example: To set 8:00 AM.

- Clock
- 8 0 0
- Enter
Start
- Less
1
- Enter
Start
1. Touch **CLOCK** pad.
 2. Enter the time by using the number pads.
 3. Touch **ENTER/START** pad.
 4. Touch **1** for AM.
 5. Touch **ENTER/START** pad.

NOTE:

- Follow steps 1-3 above in the 24 hour clock mode.

KITCHEN TIMER

You can use your microwave oven as a timer. Use the Kitchen Timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

Example: To set for 3 minutes.

- Kitchen
Timer
- 3 0 0
- Enter
Start
1. Touch **KITCHEN TIMER** pad.
 2. Enter the time by using the number pads.
 3. Touch **ENTER/START** pad.

When the time is over, you will hear beeps and **END** will display.

CONTROL SETUP

You can change the default values. See following chart for more information.

No.	Function	No.	Result
1	Weight mode selected	1 2	Lbs. Kg.
2	Sound ON/OFF control	1 2	Sound ON Sound OFF
3	Clock display control	1 2	12HR 24HR
4	Display	1 2 3	Slow speed Normal speed Fast speed
5	Remind end Signal	1 2	ON OFF
6	Demo Mode	1 2	ON OFF
7	Daylight Saving Time	1 2	ON OFF

Example: To change weight mode (from Lbs. to Kg).

- Control
Setup
- Less
1
- 2
1. Touch **CONTROL SETUP** pad.
 2. Touch number **1** pad.
 3. Touch number **2** pad.

VENT HI/LO/OFF

The VENT moves steam and other vapors from the cooking surface. The vent will operate at low speed whenever the oven is on.

Vent
Hi/Lo/Off

To operate the vent manually: Touch **VENT** pad once for High fan speed, twice for Low fan speed, or three times to turn the fan off.

NOTE:

- If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the vent hood will automatically turn on at the LOW setting to cool the oven. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. When this occurs, the vent cannot be turned off.

TURNTABLE ON/OFF

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes.

Turntable
On/Off

Touch **TURNTABLE ON/OFF** pad to turn the turntable on or off.

NOTES:

- This option is not available in sensor cook and defrost modes.
- **Sometimes the turntable can become hot to touch.** Be careful touching the turntable during and after cooking.
- **Do not run the oven empty.**

Operating Instructions

CHILD LOCK

You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

The Child Lock feature is also useful when cleaning the control panel. Child Lock prevents accidental programming when wiping the control panel.

Example: To set the child lock.

Enter
Start

Touch and hold **ENTER/START** pad more than 3 seconds. **CHILD LOCK ON** will appear in the display window with two beeps.

Example: To cancel the child lock.

Enter
Start

Touch and hold **ENTER/START** pad more than 3 seconds. **LOCKED** will disappear and you hear two beeps.

LIGHT HI/LO/OFF

Light
Hi/Lo/Off

Touch **LIGHT HI/LO/OFF** pad once for bright light, twice for night light, or three times to turn the light off.

ADD 30 SEC.

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking without the need to touch the **ENTER/ START** pad.

Example: To set ADD 30 SEC. for 2 minutes.

Add
30 Sec.

Touch **ADD 30 SEC.** pad 4 times. The oven begins cooking and display shows time counting down.

LIGHT TIMER

You can set the LIGHT to turn on and off automatically at any time. The light comes on at the same time every day until reset.

Example: Turn on 2:00 AM, turn off 7:00 PM.

12 hour clock mode.

Light
Timer

200

Enter
Start

Less
1

Enter
Start

700

Enter
Start

2

Enter
Start

1. Touch **LIGHT TIMER** pad.
2. Enter the time you want the LIGHT to turn on.
3. Touch **ENTER/ START** pad
4. Touch 1 for AM.
5. Touch **ENTER/ START** pad
6. Enter the time you want the LIGHT to turn off.
7. Touch **ENTER/ START** pad.
8. Touch 2 for PM.
9. Touch **ENTER/ START** pad.

24 hour clock mode.

Light
Timer

200

Enter
Start

Less
1 More 00

Enter
Start

1. Touch **LIGHT TIMER** pad.
2. Enter the time you want the LIGHT to turn on.
3. Touch **ENTER/ START** pad
4. Enter the time you want the LIGHT to turn off.
5. Touch **ENTER/ START** pad

Example: To cancel the LIGHT TIMER.

Light
Timer

0

1. Touch **LIGHT TIMER** pad.
2. Touch 0 pad.

NOTE:

- If you want to cancel the LIGHT TIMER in operation, touch the 0 pad.

CUSTOM PROGRAM

CUSTOM PROGRAM lets you recall one cooking instruction previously placed in memory and begin cooking quickly.

Example: To cook for 2 minutes at 70% power.

Custom
Program

200

Power
Level

7

Enter
Start

1. Touch **CUSTOM PROGRAM** pad.
2. Enter the time.
3. Touch **POWER LEVEL** pad.
4. Enter the power level.
5. Touch **ENTER/ START** pad.

Example: To recall the custom program.

Custom
Program

Enter
Start

1. Touch **CUSTOM PROGRAM** pad.
2. Touch **ENTER/ START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

Operating Instructions

MORE/LESS

The **More(9)/Less(1)** pads allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the Sensor Reheat, Sensor Cooking(except Beverage), Add 30 sec, Custom Cook or Time Cook modes. Use the **More(9)/Less(1)** pads only after you have already begun cooking with one of these procedures.



1. To **ADD** more time to an automatic cooking procedure: Touch the **More(9)** pad.



2. To **REDUCE** the time of an automatic cooking procedure: Touch the **Less(1)** pad.

COOKING AT HIGH POWER LEVELS

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds at 100% power.

830

1. Enter the cook time.
2. Touch **ENTER/START** pad.

Enter
Start

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

COOKING AT LOWER POWER LEVELS

HIGH power cooking does not always give you the best results with foods that need slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards. Your oven has 9 power settings in addition to HIGH.

Example: To cook food for 7 minutes 30 seconds at 70% power.

730

Power
Level

7

Enter
Start

1. Enter the cook time.
2. Touch **POWER LEVEL** pad.
3. Enter the power level.
4. Touch **ENTER/START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

See cooking guide for Power levels, page 12.

IMPORTANT:

- **DO NOT** store or use the wire rack in this oven unless more than one item is being cooked or a recipe calls for it.
- Damage to the oven could occur

COOKING WITH MORE THAN ONE COOK CYCLE

For best results, some recipes call for one Power Level for a certain length of time, and another Power Level for another length of time. Your oven can be set to change from one to another automatically, for up to three cycles if the first cycle is defrost.

Example: To cook food for 3 minutes at 90% power and then 70% power for 7 minutes 30 seconds.

300

Power
Level



730

Power
Level

7

Enter
Start

1. Enter the first cook time.
2. Touch **POWER LEVEL** pad.
3. Enter the power level.
4. Enter the second cook time.
5. Touch **POWER LEVEL** pad.
6. Enter the power level.
7. Touch **ENTER/START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

Operating Instructions

COOKING GUIDE FOR POWER LEVELS

The 9 power levels in addition to HIGH allow you to choose the best power level for the food you are cooking. Below are listed all the power levels, examples of foods best cooked at each level, and the amount of microwave power you are using.

POWER LEVEL	MICROWAVE OUTPUT	USE
10 High	100%	• Boil water. • Cook ground beef. • Make candy. • Cook fresh fruits and vegetables. • Cook fish and poultry. • Preheat browning dish. • Reheat beverages. • Bacon slices.
9	90%	• Reheat meat slices quickly. • Saute onions, celery, and green pepper.
8	80%	• All reheating. • Cook scrambled eggs.
7	70%	• Cook breads and cereal products. • Cook cheese dishes, veal. • Cook cakes, muffins, brownies, cupcakes.
6	60%	• Cook pasta.
5	50%	• Cook meats, whole poultry. • Cook custard. • Cook whole chicken, turkey, spare ribs, rib roast, sirloin roast.
4	40%	• Cook less tender cuts of meat. • Reheat frozen convenience foods.
3	30%	• Thaw meat, poultry, and seafood. • Cook small quantities of food. • Finish cooking casserole, stew, and some sauces.
2	20%	• Soften butter and cream cheese. • Heat small amounts of food.
1	10%	• Soften ice cream. • Raise yeast dough.

Operating Instructions

SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS

Sensor Cook allows you to cook most of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The display will indicate the sensing period by scrolling the name of the food. The oven automatically determines required cooking time for each food item. When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it will tell the oven how much longer to cook. The display will show the remaining heating time. For best results when cooking by Sensor, follow these recommendations:

1. Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
2. Glass turntable and outside of container should be dry to assure best cooking results.
3. Most foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid.
4. Do not open the door or touch the **STOP/CLEAR** pad during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

IMPORTANT:

When using sensor cook, the oven must cool for 5 minutes between uses or food will not cook properly.

SENSOR COOKING GUIDE

Appropriate containers and coverings help assure good Sensor cooking results.

1. Always use microwavable containers and cover them with lids or vented plastic wrap.

2. **Never** use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
3. Match the amount to the size of the container. Fill containers at least half full for best results.
4. Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

ADDING OR SUBTRACTING COOK TIME

By using the **More(9)** or **Less(1)** pad all of the sensor cook and time cook settings can be adjusted to cook food for a longer or shorter time.

POPCORN

POPCORN pad lets you pop commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. For best results, use fresh bags of popcorn.

Example: To pop popcorn.

Popcorn

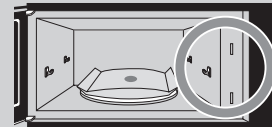
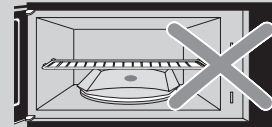
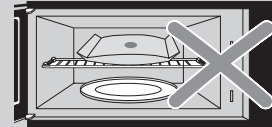
Touch **POPCORN** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

- Recommended amounts: 3.0-3.5 ozs.

⚠ CAUTION

- **DO NOT** leave microwave oven unattended while popping corn.
- When popping commercially packaged popcorn, **remove the rack from the oven;** Do not place the bag of microwave popcorn on the rack or under the rack.



PIZZA SLICE

Reheating pizza with **PIZZA SLICE** pad lets you reheat one or several slices of pizza without selecting cooking times and power levels.

Example: To reheat 2 slices of pizza.

Pizza Slice

Touch **PIZZA SLICE** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

- Recommended amounts: 1-4 slices.

NOTE:

If food is not thoroughly cooked or reheated when using the sensor feature, complete using a power level and cooking time. **DO NOT** continue using the sensor pad.

Operating Instructions

BAKED POTATO

The **BAKED POTATO** pad lets you bake one to six potatoes without selecting cooking times and power levels.

NOTES:

- Cooking time is based on a 8-10 oz. potato.
- Use the **More(9)/Less(1)** pads if cooking larger or smaller potatoes.
- Before baking, pierce potato with fork several times.
- If potato is not completely cooked, use Cooking Time, **DO NOT** use **BAKED POTATO** pad to complete cooking.

After baking, let stand for 5 minutes.

Example: To cook 2 potatoes.

Baked
Potato

Touch **BAKED
POTATO** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

Recommended amounts: 1-6 potatoes.

VEGETABLE

VEGETABLES pad has preset cook powers for 2 food categories: **Fresh**, **Frozen**.

Example: To cook Frozen Vegetables.

Vegetables

1. Touch **VEGETABLES** pad.

2

2. Choose food category.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

Category	Touch Pad Number
Fresh	1
Frozen	2

COOK

Using **COOK** pad lets you heat common microwave-prepared foods without needing to program cooking times and power levels. **COOK** has 4 preset food categories: **Beverage**, **Frozen Dinner**, **Frozen Breakfast** and **Chicken Breast**.

Example: To cook Frozen Breakfast.

Cook

3

1. Touch **COOK** pad.
2. Choose food category.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

Category	Touch Pad Number
Beverage	1
Frozen Dinner	2
Frozen Breakfast	3
Chicken Breast	4

Recommended amounts:

Beverage	8 ozs.
Frozen Dinner	8-14 ozs.
Frozen Breakfast	4-8 ozs.
Chicken Breast	8-24 ozs.

REHEAT

REHEAT pad lets you heat foods without needing to program cooking times and power levels. **REHEAT** has 3 preset categories: **Dinner Plate**, **Casserole** and **Pasta**.

Example: To reheat Casserole.

Reheat

2

1. Touch **REHEAT** pad.
2. Choose food category.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

Category	Touch Pad Number
Dinner Plate	1
Casserole	2
Pasta	3

Recommended amounts:

Dinner Plate	1 serving
Casserole	1-4 servings
Pasta	1-4 servings

Operating Instructions

SENSOR COOK TABLE

CATEGORY		DIRECTIONS	AMOUNT
Popcorn		Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening the hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	3.0 to 3.5 oz 1 package
Potato		Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 minutes. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use More(9) pad when cooking larger potatoes.	1 to 6 potatoes
VEGETABLES	Fresh Vegetables	Place fresh vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2-4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use the More(9) pad when cooking dense vegetables such as carrots or broccoli spears.	1 to 4 servings
	Frozen Vegetables	Place frozen vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2-4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use the More(9) pad when cooking dense vegetables such as carrots or broccoli spears.	1 to 4 servings
Pizza Slice		Put 1-4 slices of pizza on a Microwave-safe plate with wide end of slice toward the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use More(9) pad to increase reheat time for thick crust pizza.	1 to 4 Slices
COOK	Beverage	Use measuring cup or mug; do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Note: • Reheat times based on an 8 ounce cup. • Beverage heated with the beverage feature may be very hot. • Remove container with care.	8 oz.
	Frozen Dinner	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	8 to 14 oz.
	Frozen Breakfast	Follow package instructions for covering and standing. Use this pad for frozen sandwich, breakfast entree, etc. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	4 to 8 oz.
	Chicken Breast	Place chicken breasts on a microwave-safe plate and cover with plastic wrap. Cook to an internal temperature of 170 degrees F. Let stand 5 minutes. Use the More(9) pad to increase cooking time for larger or thicker chicken breasts. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	8 to 16 oz.

SENSOR REHEAT TABLE

CATEGORY		DIRECTIONS	AMOUNT
Dinner Plate		Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or waxed paper, tucked under plate. If food is not as hot as you prefer after heating with SENSOR REHEAT, continue heating using cooking time and power level. Do not continue cooking using the Reheat pad. Contents: - 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) - 1/2 cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - 1/2 cup vegetables (about 3-4 oz.)	1 serving (1 plate)
Casserole		Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not as hot as you prefer after heating with SENSOR REHEAT, continue heating using time and power. Stir foods once before serving.	1 to 4 servings
Pasta		Contents: - Casserole-refrigerated foods. (Examples: Lasagna and beef stew.) - Pasta-Canned spaghetti and ravioli, refrigerated foods.	

NOTE:

Desired food temperature varies from person to person. Use the **More(9)/Less(1)** pads to fit your temperature preference.

Operating Instructions

AUTO DEFROST

Defrost choices are preset in the oven. The defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods, because the oven automatically sets the defrosting times according to the weight you enter. For added convenience, the AUTO DEFROST beeps to remind you to check or turn over the food during the defrost cycle. After touching the **AUTO DEFROST** pad once, select the food weight. Available weight ranges are 0.1 to 6.0 lbs.

Example: To defrost 1.2 lbs of meat.

Auto
Defrost

1. Touch **AUTO DEFROST** pad.

Less
1 2

2. Enter the weight.

Enter
Start

3. Touch **ENTER/START** pad.

NOTES:

- After you touch **ENTER/START** pad, the display counts down the defrost time. The oven will beep twice during the Defrost cycle. At this time, open the door and turn the food as needed. Remove any portions that have thawed then return frozen portions to the oven and touch **ENTER/START** pad to resume the defrost cycle.
- The oven will not stop during the BEEP unless the door is opened.

DEFROSTING GUIDE

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Food	Standard Amount	Procedure
Roast Beef, Pork	2.5-6.0 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 15 to 30 minutes.

Steaks, Chops, Fish	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
Ground Meat	0.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
Whole Chicken	2.5-6.0 lbs.	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered for 30-60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

DEFROST TIPS

- When using AUTO DEFROST, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- Use AUTO DEFROST only for raw food. AUTO DEFROST gives best results when food to be thawed is a minimum of 0°F (taken directly from a true freezer). If food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5°F or below, always program a lower food weight (for a shorter defrosting time) to prevent cooking the food.
- If the food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a lower food weight.
- The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than a deep block.

- Separate pieces as they begin to defrost. Separated pieces defrost more easily.
- Shield areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- You can use small pieces of aluminum foil to shield foods like chicken wings, leg tips, and fish tails, but the foil must not touch the side of the oven. Foil causes arcing, which can damage the oven lining.

1POUND DEFROST

The 1POUND DEFROST feature provides a rapid defrost for 1.0 pound frozen food. The oven automatically sets the defrosting time.

Example: To defrost 1lb. ground beef.

1 Pound
Defrost

1. Touch **1POUND DEFROST** pad.

Enter
Start

2. Touch **ENTER/START** pad.

WIRE RACK

⚠ CAUTION

To avoid risk of property damage:

- Do not use rack to pop popcorn.
- Rack must be on the four plastic supports when used.
- Use the rack only when cooking food on rack position.
- Do not cook with rack on floor of the oven.

The wire rack gives you extra space when cooking in more than one container at the same time.

To use rack:

1. Place rack securely in the four plastic supports.
 - Rack **MUST NOT** touch metal walls or back of microwave oven.
2. Place equal amounts of food both ABOVE AND BELOW rack.
 - Amount of food must be approximately the same to balance out cooking energy.

IMPORTANT:

- **DO NOT** store or use the wire rack in this oven unless more than one item is being cooked or a recipe calls for it.
- Damage to the oven could occur.

Operating Instructions

COOKING GUIDE

Guide for Cooking Meat in Your Microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook time	Power level	Directions
Roast Beef Boneless (Up to 4 lbs.)	7-11 min./lb. for 145° F (Rare)	High(10) for first 5 minutes, then medium(5)	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10 -15 minutes.
	8-12 min./lb. for 160° F (Medium)		
	9-14 min./lb. for 170° F (Well Done)		
Pork Boneless or bone-in (Up to 4 lbs.)	11-15 min./lb. for 170° F (Well Done)	High(10) for first 5 minutes, then medium(5)	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10 -15 minutes.

- Expect a 10°F rise in temperature during the standing time.

Food		Remove from oven	After standing (10 -15 min.)
Beef	Rare	135°F	145°F
	Medium	150°F	160°F
	Well Done	160°F	170°F
Pork	Medium	150°F	160°F
	Well Done	160°F	170°F
Poultry	Dark meat	170°F	180°F
	Light meat	160°F	170°F

Guide for Cooking Poultry in Your Microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	Cooking Time: 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	Cooking Time: 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions toward the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.

Operating Instructions

Guide for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 6-10 min. / lb. Power Level: Medium-High(7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 minutes.
Fillets Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 3-7 min. / lb Power Level: Medium-High(7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 minutes.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 3-5 ½ min. / lb. Power Level: Medium-High(7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 minutes.

Guide for Cooking Eggs in Your Microwave

- **Never** cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time has passed.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.). A baked potato can stand on the counter for five minutes, while a dish of peas can be served immediately.

Cooking Utensils

MICROWAVE UTENSIL GUIDE

USE	DO NOT USE
OVEN PROOF GLASS (treated for high intensity heat): Utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic trim. CHINA: Bowls, cups, serving plates and platters without metallic trim. PLASTIC: Plastic wrap (as a cover)-- lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. As the food heats it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food. Use plastic dishes, cups, semirigid freezer containers and plastic bags only for short cooking times. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food. PAPER: Paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metallic trim or design. Look for the manufacturer's label for use in the microwave oven.	METAL UTENSILS: Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers or foil trays. Metal utensils can cause arcing, which can damage your microwave oven. METAL DECORATION: Metal-trimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal trim interferes with normal cooking and may damage the oven. ALUMINUM FOIL: Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing. Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. Keep ALL aluminum foil at least 1 inch from the side walls and door of the oven. WOOD: Wooden bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven. Baskets react in the same way. TIGHTLY COVERED UTENSILS: Be sure to leave openings for steam to escape from covered utensils. Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking. Tightly closed pouches could explode. BROWN PAPER: Avoid using brown paper bags. They absorb too much heat and could burn. FLAWED OR CHIPPED UTENSILS: Any utensil that is cracked, flawed, or chipped may break in the oven. METAL TWIST TIES: Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.

Care and Cleaning

CARE AND CLEANING

For best performance and safety, keep the oven clean inside and outside. Take special care to keep the inner door panel and the oven front frame free of food or grease build-up.

Never use rough powder or pads.

Wipe the microwave oven inside and out, including the hood bottom cover, with a soft cloth and a warm (not hot) mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. Use a chrome cleaner and polish on chrome, metal and aluminum surfaces. Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon. Clean your oven weekly or more often, if needed.

Follow these instructions to clean and care for your oven.

- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at High power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high

humidity and in no way indicates microwave leakage.

- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

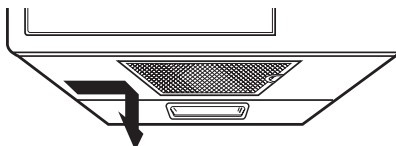
CLEANING THE GREASE FILTER

The grease filter should be removed and cleaned often, at least once a month.

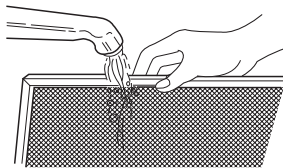
⚠ CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters in place.

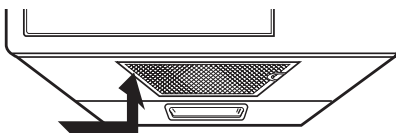
1. To remove grease filter, slide filter to the side. Pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out.



2. Soak grease filter in hot water and a mild detergent. Rinse well and shake to dry. **Do not use ammonia or place in a dishwasher. The aluminum will darken.**



3. To reinstall the filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven center to lock.

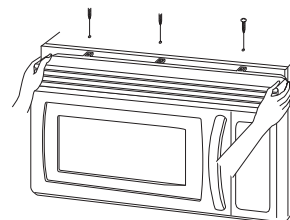


CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

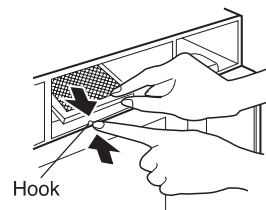
If your oven is vented to the inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months, and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned. To order a new charcoal filter, contact the Parts Department at your nearest Authorized Service Center or call 1-800-688-9900 U.S.A.

1-800-688-2002 Canada

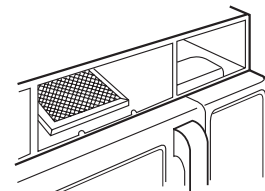
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the two vent grille mounting screws. (3 middle screws)
4. Slide the grille to the left, then pull straight out.



5. Remove old filter.



6. Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle shown.



7. Replace the grille and 3 screws and close the door. Turn the power back on at the main power supply and set the clock.

**CHARCOAL FILTER PART NO.
8310P008-60**

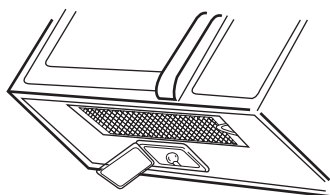
Care and Cleaning

COOKTOP/NIGHT LIGHT REPLACEMENT

CAUTION

To avoid personal injury or property damage, wear gloves when replacing light bulb.

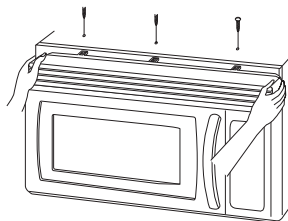
1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the bulb cover mounting screws.
3. Replace bulb with 40 watt appliance bulb.



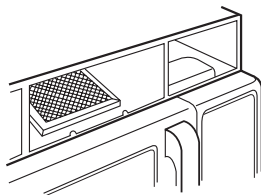
4. Replace bulb cover, and mounting screws.
5. Turn the power back on at the main power supply.

OVEN LIGHT REPLACEMENT

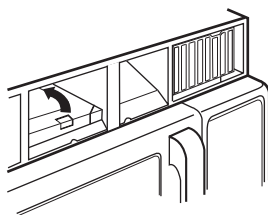
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the vent cover mounting screws. (3 middle screws)
4. Slide the grille to the left, then pull straight out.



5. Remove the charcoal filter, if present.



6. Press and hold the center snap while lifting the tab on the left corner. Remove the cover. Remove the bulb by turning gently.



7. Replace bulb with a 40 watt appliance bulb.
8. Replace the bulb holder.
9. Replace the grille and 3 screws.
Turn the power back on at the main power supply.

OPTIONAL

Filler Kits

UXA3036BDB - BLACK

UXA3036BDW - WHITE

UXA3036BDS - STAINLESS STEEL

When replacing a 36" range hood, the filler kit fills in the additional width to provide a custom built-in appearance.

For installation between cabinets only; not for end-of-cabinet installation.

Each kit contains two 3" wide filler panels.

Troubleshooting

TROUBLESHOOTING GUIDE

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press **STOP/CLEAR** pad twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display: **PLEASE TOUCH CLOCK AND SET TIME OF DAY**. Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

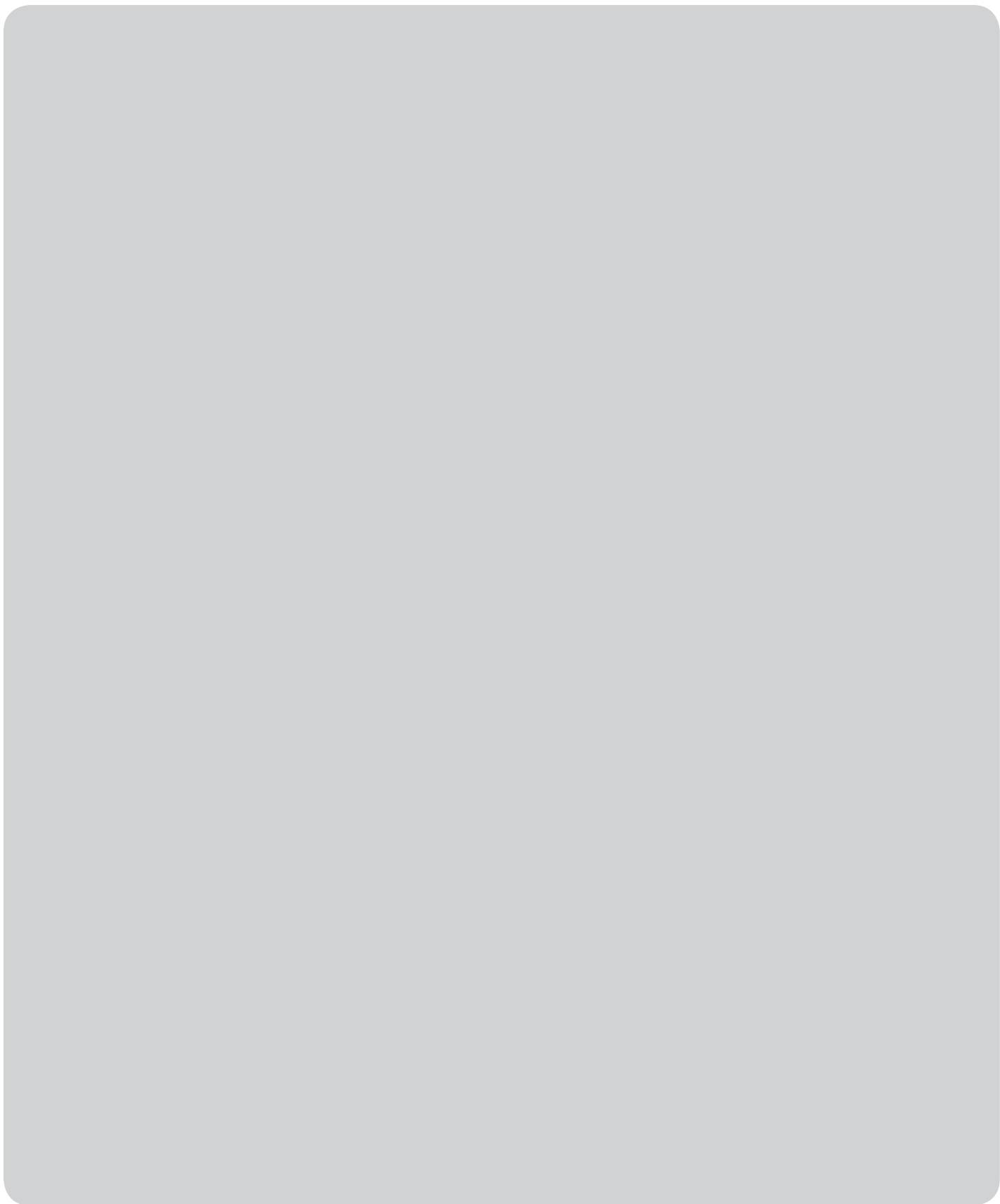
- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

Note:

If the oven is set to cook for more than 25 minutes, it will automatically adjust itself to 70 percent power after 25 minutes to avoid overcooking.

**If you have a problem you cannot solve,
please call our service line:
1-800-688-9900 U.S.A.**

Note



Warranty

Warranty

Limited One Year Warranty - Parts and Labor

For one (1) Year from the original retail purchase date, any part that fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for a compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

What is Not Covered By These Warranties

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
 - a. Improper installation, delivery, or maintenance.
 - b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
 - c. Misuse, abuse, accidents, unreasonable use, or acts of God.
 - d. Incorrect electric current, voltage, electrical and/or gas supply.
 - e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered or cannot be readily determined.
3. Light bulbs, water filters and air filters.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
 - a. Correct installation errors. For products requiring ventilation, rigid metal ducting must be used.
 - b. Instruct the user on the proper use of the product.
 - c. Transport the appliance to and from the servicer.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Expenses for travel and transportation for product service in remote locations.
8. Outside of the United States and Canada this warranty does not apply. Contact your dealer to determine if another warranty applies.
9. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

First see the Troubleshooting section in your Use and Care Guide or call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services, LLC, Customer Assistance at 1-800-688-9900 USA and 1-800-688-2002 Canada to locate an authorized servicer.

- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services LLC, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-9900 U.S.A. and 1-800-688-2002 Canada**. U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services LLC, Customer Assistance.

Notes: When contacting about a service problem, please include

- a. Your name, address and telephone number.
- b. Model number and serial number.
- c. Name and address of your dealer or servicer.
- d. A clear description of the problem you are having.
- e. Proof of purchase (sales receipt).

Four à micro-ondes plus grand que la normale

Guide d'utilisation et d'entretien

Modèle AMV5164BA/BC

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ..... 26

Consignes de sécurité pour éviter une exposition excessive aux micro-ondes 28

Obtenir des résultats optimaux pour la cuisson .. 30

Fonctions 31

Manuel d'exploitation 33

Ustensiles de cuisine 44

Entretien et nettoyage..... 45

Dépannage..... 47

Garantie 48

Guía de uso y cuidado 49

Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

Assurez-vous que le Guide d'utilisation et d'entretien reste avec le four.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Installateur: Veuillez laisser ce guide avec cet appareil.

Utilisateur: Veuillez lire et conserver ce Guide d'utilisation et d'entretien pour référence ultérieure.

Conservez votre reçu et/ou un chèque barré comme preuve d'achat.

Numéro du modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Comme nous cherchons sans cesse à améliorer la qualité et les performances de nos appareils, nous devons peut-être apporter des modifications à l'appareil sans réviser ce guide.

Si vous avez des questions, écrivez-nous (indiquez votre numéro de modèle et votre numéro de téléphone) ou contactez par téléphone:

Maytag Services^{LLC}

A l'attention de: CAIR® Center

P.O. Box 2370

Cleveland, TN 37320-2370

1-800-688-9900 (Etats-Unis)

1-866-688-2002 (Canada)

1-800-688-2080 (Etats-Unis, système téléphonique TTY pour malentendants ou muets)

(du lundi au vendredi, de 8h00 à 20h00, heure de l'Est)

Internet: <http://www.amana.com>

AVERTISSEMENT

DANGER – Risques immédiats **RESPONSABLES** de graves blessures ou de la mort.

ATTENTION

ATTENTION – Risques ou pratiques inadaptées **SUSCEPTIBLES** de causer des blessures moins importantes.

ATTENTION

Pour écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, observez les consignes suivantes:

1. **Ne faites pas** de friture dans le four. La graisse pourrait surchauffer et être dangereuse à manipuler.
2. **Ne faites** ni cuire ni réchauffer des œufs dans leur coquille ou avec leur jaune entier grâce à l'énergie des micro-ondes. La pression pourrait s'accumuler et exploser. Percez le jaune avec une fourchette ou un couteau avant la cuisson.
3. Percez la peau des pommes de terre, des tomates et autres aliments similaires avant de les cuire avec l'énergie des micro-ondes. Lorsque la peau est percée, la vapeur s'échappe régulièrement.
4. **Ne faites pas** fonctionner le four sans aliments dans la cavité du four.
5. Utilisez uniquement du pop-corn en sachets conçus pour une utilisation au micro-ondes et étiquetés comme tels. Le temps de cuisson varie en fonction de la puissance du four. **Ne poursuivez pas** la cuisson lorsque le maïs n'éclate plus. Le pop-corn pourrait roussir ou brûler. **Ne laissez pas** le four sans surveillance.
6. **N'utilisez pas** des thermomètres de cuisson classiques dans ce four. La plupart des thermomètres de cuisson contiennent du mercure et peuvent créer des arcs électriques, un dysfonctionnement ou des dégâts pour le four.
7. **N'utilisez pas** d'ustensiles métalliques dans ce four.
8. **N'utilisez jamais** de papier, de plastique ou d'autres matériaux combustibles non adaptés à la cuisson.
9. Lorsque vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles, suivez les recommandations du fabricant quant à l'utilisation du produit.
10. N'utilisez pas de papier absorbant contenant du nylon ou d'autres fibres synthétiques. Les fibres synthétiques chauffées pourraient fondre et le papier pourrait s'enflammer.
11. **Ne réchauffez pas** des récipients ou des sachets en plastique hermétiquement fermés dans le four. Les aliments ou les liquides pourraient se dilater et entraîner la rupture du récipient ou du sachet. Percez ou ouvrez le récipient ou le sachet avant la cuisson.
12. Pour éviter tout dysfonctionnement d'un pacemaker, consultez votre médecin ou le fabricant du pacemaker à propos des effets de l'énergie des micro-ondes sur le pacemaker.

Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité

Les consignes de sécurité Avertissement et Important de ce Guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas réputées couvrir l'ensemble des conditions et des situations potentielles. Il convient de faire preuve de bon sens, de prudence et de discernement lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement du micro-ondes.

Contactez toujours le revendeur, le distributeur, le réparateur agréé ou le fabricant pour tout problème ou état suscitant l'incompréhension.

Apprenez à reconnaître les symboles, avis et étiquettes de sécurité

DANGER

DANGER – Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death.

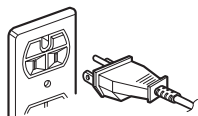
CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

Pour écarter tout risque de choc électrique ou de mort, ce four doit être mis à la terre et la prise ne doit pas être abîmée

Instructions pour la mise à la terre



Votre four DOIT être mis à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un circuit de fuite au courant électrique en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation doté d'un fil de masse et d'une prise de terre. La prise doit être branchée à une prise secteur correctement installée et mise à la terre. Voir les Instructions d'installation.

Contactez un technicien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou si un doute subsiste quant au raccordement correct du four à la terre.

N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation du produit est trop court, faites installer une prise de terre par un électricien qualifié. Ce four doit être branché sur un circuit 60 hertz ne comportant aucun autre appareil et doté des caractéristiques nominales indiquées dans le tableau des caractéristiques techniques. Lorsque le four est branché sur un circuit comportant d'autres appareils, une augmentation du temps de cuisson peut être observée et les fusibles peuvent griller.

Le micro-ondes fonctionne sur le courant domestique standard, 110-120 V.

Interférence électromagnétique (IEM) – Information de la Commission fédérale des communications (FCC) des Etats-Unis (Etats-Unis uniquement)

Cet équipement génère et utilise de l'énergie de radiofréquence ; s'il n'est pas installé et utilisé correctement, en suivant scrupuleusement les instructions du fabricant, il peut créer des interférences pour les émissions radio et la réception de la télévision. Il a été testé et respecte les limites des équipements de radiofréquence dans le cadre de la partie 18 des règles de la FCC, destinées à assurer une protection raisonnable contre ces interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, rien ne garantit que ces interférences n'interviendront pas dans une installation particulière. Si cet équipement entraîne des interférences avec les émissions radio ou la réception de la télévision, interférences vérifiables en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur doit essayer d'éliminer ces interférences grâce à l'une des méthodes suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice de la radio ou de la télévision.
- Repositionner le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Eloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes sur une autre prise, pour que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits différents.

Le fabricant n'est pas responsable pour toute interférence radio ou télévisuelle causée par une **modification non autorisée** de ce four à micro-ondes. L'élimination de telles interférences relève de la responsabilité de l'utilisateur.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Consignes de sécurité pour éviter une exposition excessive aux micro-ondes

- A. **NE FAITES JAMAIS** fonctionner le four avec la porte ouverte, ce qui vous exposerait à une quantité dangereuse de micro-ondes. Il est essentiel de ne jamais manipuler ou neutraliser les systèmes de verrouillage de sécurité.
- B. **NE PLACEZ JAMAIS** un objet entre la face avant et la porte du four et ne laissez pas s'accumuler de la saleté ou des résidus de produit de nettoyage au niveau des joints.
- C. **NE METTEZ PAS** le four en marche s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés:
1. la porte (tordue),
 2. les charnières et les loquets (cassés ou desserrés),
 3. les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité.
- D. Toute modification ou réparation du four doit être effectuée par un technicien qualifié.

AVERTISSEMENT

Il est possible que certains liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, chauffent au-delà du point d'ébullition sans donner l'apparence de bouillir en raison de la tension superficielle du liquide. Les signes visibles de l'ébullition, telles que des bulles ou des frémissements, ne sont pas toujours présents lorsque vous sortez le récipient du four.

EN CONSEQUENCE, IL EST POSSIBLE QU'UN LIQUIDE TRES CHAUD SE METTE BRUSQUEMENT A BOUILLIR LORSQU'UNE CUILLERE OU UN AUTRE USTENSILE PENETRE DANS LE LIQUIDE. Pour minimiser les risques de blessure:

1. **Ne faites jamais** trop chauffer un liquide.
2. Mélangez le liquide avant et au milieu de la cuisson.
3. **N'utilisez pas** des récipients à bord plat et à goulot étroit.
4. Après avoir réchauffé le liquide, laissez le récipient reposer dans le four pendant quelques instants, avant de le sortir.
5. Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le liquide chauffé.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, quel qu'il soit, respectez strictement les consignes de sécurité pour réduire les risques de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessure ou d'exposition à une quantité excessive de micro-ondes.

1. **LISEZ** attentivement toutes les consignes avant d'utiliser le four.
2. **LISEZ ET OBSERVEZ** les consignes spécifiques, dans la section « CONSIGNES DE SECURITE POUR EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES », page 28.
3. Installez ou positionnez l'appareil **CONFORMEMENT** aux instructions d'installation de ce manuel.
4. Certains produits, comme des œufs entiers et des récipients hermétiquement clos (bocaux en verre fermés, par exemple) peuvent exploser et **NE DOIVENT PAS** être **RECHAUFFES** dans ce four.
5. Utilisez ce four **UNIQUEMENT** pour les usages décrits dans ce manuel. N'utilisez jamais de produits ou de vapeurs chimiques corrosives dans le four. Ce type de four est spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
6. Comme pour tout autre appareil électrique, appliquez une **SURVEILLANCE ETROITE** en cas d'utilisation de l'appareil par un **ENFANT** ou une **PERSONNE INFIRME**.
7. Voir les instructions de nettoyage de la porte à la section Entretien et nettoyage.
8. Les petits pots pour bébés doivent être ouverts lors du réchauffage, leur contenu doit être mélangé ou secoué avant d'être consommé afin d'éviter les brûlures.
9. **N'UTILISEZ PAS** ce four à des fins commerciales. Il est prévu pour un usage domestique uniquement.
10. **NE CHAUFFEZ PAS** les biberons le four.
11. **NE METTEZ PAS** ce four en marche si son cordon ou sa prise d'alimentation est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a lui-même été endommagé ou s'il est tombé.
12. Toute opération de maintenance sur ce four (et son cordon d'alimentation) doit être effectuée **UNIQUEMENT** par un technicien qualifié. La maintenance de ce four nécessite des outils spéciaux. Contactez le centre de services agréé le plus proche pour toute opération de test, de réparation ou de réglage.
13. **NE COUVREZ** et ne bloquez jamais les orifices de ventilation ou des filtres de ce four.
14. **NE STOCKEZ PAS** ce four en extérieur. **N'UTILISEZ PAS** ce produit à proximité d'un point d'eau, par exemple à côté d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, à proximité d'une piscine, etc.
15. **N'IMMERGEZ** jamais le cordon ou la prise d'alimentation de l'appareil dans l'eau.
16. Conservez le cordon d'alimentation **A DISTANCE** de toute surface **CHAUDE**.
17. **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
18. Nettoyez fréquemment le système de ventilation.
19. **NE LAISSEZ PAS** de la graisse s'accumuler dans la ventilation ou sur les filtres.
20. Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez les filtres du système de ventilation. Des agents de nettoyage corrosifs, comme les nettoyeurs pour four à base de lessive de soude, peuvent endommager les filtres.
21. Lorsque de la nourriture flambée se trouve en dessous de la hotte, mettez le ventilateur en marche.
22. Ce four peut être utilisé au-dessus d'un équipement de cuisson au gaz ou électrique mesurant au maximum 91,5 cm de large.

⚠ ATTENTION

Pour écarter les risques d'incendie dans le four:

- a. **NE LAISSEZ PAS cuire les aliments trop longtemps.** Surveillez attentivement le four lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés dans le four pour faciliter la cuisson.
- b. Retirez les liens de fermeture des sachets en papier ou en plastique avant de placer les sachets dans le four.
- c. Si les matériaux placés à l'intérieur du four prennent feu, laissez la porte du four **FERMEE**, mettez le four hors tension, débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du panneau électrique (fusible ou disjoncteur).
- d. **N'UTILISEZ PAS** la cavité du four comme lieu de stockage. **NE LAISSEZ PAS** des produits contenant du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque vous ne l'utilisez pas.

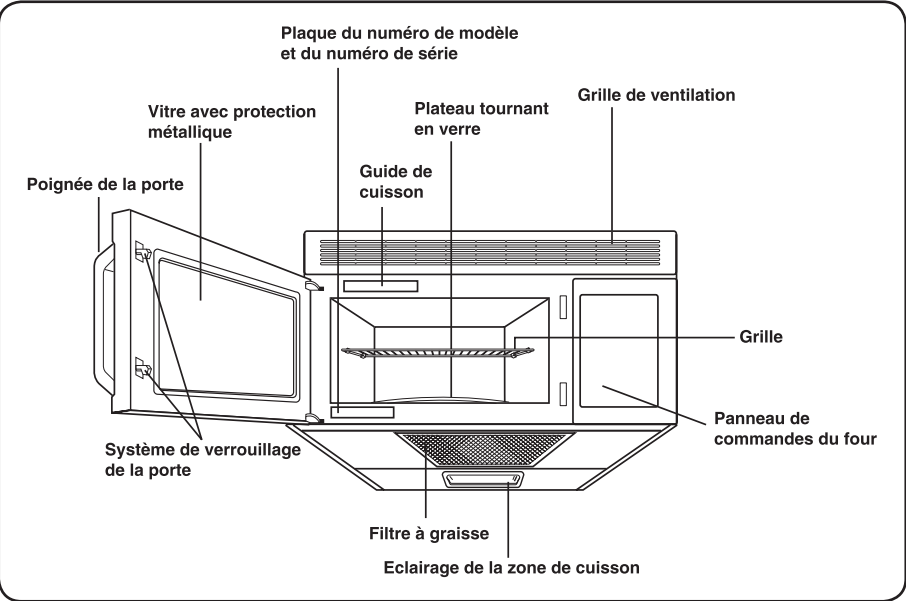
CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Obtenir des résultats optimaux pour la cuisson

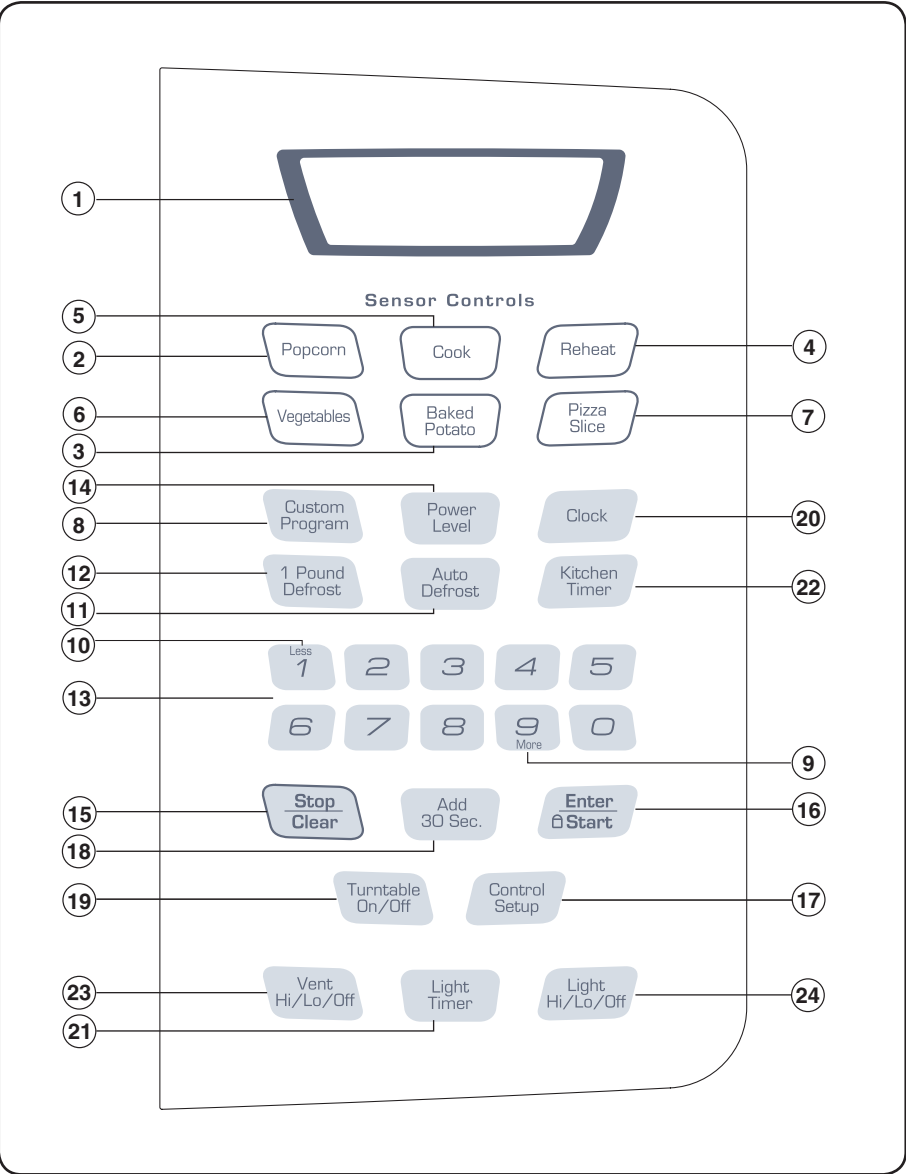
Pour tirer le meilleur parti de votre four à micro-ondes, lisez et suivez les directives ci-dessous.

- **Température de stockage:** Les aliments qui sortent du congélateur ou du réfrigérateur mettent plus longtemps à cuire que les mêmes aliments à température ambiante.
- **Taille:** Les petits morceaux d'aliments cuisent plus vite que les gros morceaux ; des morceaux de taille et de forme similaires cuisent de façon plus régulière. Pour une cuisson régulière, réduisez la puissance lors de la cuisson de gros morceaux d'aliments.
- **Humidité naturelle:** Les aliments très humides cuisent de façon plus régulière car l'énergie des micro-ondes est attirée par les molécules d'eau.
- **Mélangez:** les aliments de l'extérieur vers le centre, notamment les plats en sauce et les légumes, afin de répartir correctement la chaleur et d'accélérer la cuisson. Il n'est pas nécessaire de mélanger constamment.
- **Retournez:** les aliments comme les côtes de porc, les pommes de terre au four ou le chou-fleur à la moitié du temps de cuisson, afin d'exposer tous les côtés de façon homogène à l'énergie des micro-ondes.
- **Placez** les parties délicates des aliments, comme les pointes d'asperges, vers le centre du plat.
- **Disposez** les aliments de forme différente, tels que des morceaux de poulet ou des darnes de saumon, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plat.
- **Protégez,** avec de **petits** morceaux de papier aluminium, les parties des aliments qui cuisent vite, comme les ailes et les cuisses de volaille.
- **Laissez reposer:** Après avoir sorti les aliments du micro-ondes, couvrez-les avec du papier aluminium et laissez-les reposer pour terminer la cuisson à cœur et éviter que les bords extérieurs ne soient trop cuits. La durée du repos dépend de la densité et de la surface de l'aliment.
- **Envelopper dans du papier paraffiné ou absorbant:** Les sandwiches et beaucoup d'autres aliments contenant du pain précuit doivent être enveloppés avant de passer au micro-ondes pour éviter qu'ils ne sèchent.

Fonctions



CARACTERISTIQUES DU FOUR	
Alimentation	120 V CA, 60 Hz
Alimentation d'entrée	1650 W (Etats-Unis)
	1500 W (Canada)
Puissance de cuisson	1000 W (norme CEI 60705)
Fréquence	2450 MHz
Courant nominal	14,5 A (Etats-Unis)
	13 A (Canada)
Dimensions extérieures (L x H x P)	759 x 419 x 387 mm
Volume intérieur	45 L
Poids net	20,8 kg



Fonctions

FEATURES (CARACTERISTIQUES)

1. DISPLAY (CADRAN D’AFFICHAGE):

Le cadran d’affichage comporte une horloge et des indicateurs de l’heure, des réglages du temps de cuisson et des fonctions de cuisson sélectionnées.

2. POPCORN (POP-CORN): Appuyez sur ce bouton lorsque vous faites du pop-corn dans votre four à micro-ondes. Le capteur indiquera au four le temps de cuisson selon la quantité d’humidité dégagée par le pop-corn qu’il détectera. Voir page 37 pour plus d’informations.

3. BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR): Appuyez sur ce bouton pour cuire des pommes de terre. Le capteur indiquera au four le temps de cuisson selon la quantité d’humidité dégagée par la pomme de terre qu’il détectera. Voir page 38 pour plus d’informations.

4. REHEAT (RECHAUFFAGE): Appuyez sur ce bouton pour réchauffer un plat cuisiné, un plat en sauce et des pâtes. Le capteur indiquera au four le temps de cuisson selon la quantité d’humidité dégagée par les aliments. Voir page 38 pour plus d’informations.

5. COOK (CUISSON): Appuyez sur ce bouton pour cuire un liquide, un plat surgelé, un petit-déjeuner surgelé, des blancs de poulet. Le capteur indiquera au four le temps de cuisson selon la quantité d’humidité dégagée par les aliments. Voir page 38 pour plus d’informations.

6. VEGETABLES (LEGUMES): Appuyez sur cette touche pour cuire des légumes frais ou surgelés. Le capteur indiquera au four le temps de cuisson selon la quantité d’humidité dégagée par les légumes qu’il détectera. Voir page 38 pour plus d’informations.

7. PIZZA SLICE (PART DE PIZZA): Appuyez sur ce bouton pour réchauffer de la pizza. Le capteur indiquera au four le temps de cuisson selon la quantité d’humidité dégagée qu’il détectera. Voir page 37 pour plus d’informations.

8. CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISE): Appuyez sur ce bouton pour réactiver une instruction de cuisson précédemment programmée en mémoire. Voir page 34 pour plus d’informations.

9. MORE (PLUS): Appuyez sur ce bouton pour augmenter le temps de cuisson. Voir page 35 pour plus d’informations.

10. LESS (MOINS): Appuyez sur ce bouton pour diminuer le temps de cuisson. Voir page 35 pour plus d’informations.

11. AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE): Appuyez sur ce bouton pour décongeler les aliments en fonction du poids entré. Voir page 40 pour plus d’informations.

12. RAPID DEFROST (DECONGELATION RAPIDE): Ce bouton permet de décongeler RAPIDEMENT 450 g d’aliments surgelés. Voir page 42 pour plus d’informations.

13. NUMBER (CHIFFRE): Appuyez sur les boutons du pavé numérique pour entrer un temps de cuisson, un niveau de puissance, des quantités ou des poids.

14. POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE): Appuyez sur ce bouton pour sélectionner un niveau de puissance de cuisson.

15. STOP/CLEAR (STOP/ANNULER): Appuyez sur ce bouton pour arrêter le four ou annuler toutes les entrées.

16. ENTER/START (ENTREE/DEPART): Appuyez sur ce bouton pour lancer une fonction. Si vous ouvrez la porte après le début de la cuisson, fermez la porte et appuyez à nouveau sur la touche **ENTER/START** (ENTREE/DEPART).

17. CONTROL SETUP (CONFIGURATION DES COMMANDES): Appuyez sur ce bouton pour modifier les réglages par défaut du four. Voir page 33 pour plus d’informations.

18. ADD 30 SEC (AJOUTER 30 S): Appuyez sur ce bouton pour régler et lancer rapidement la cuisson au niveau de puissance maximal. Voir page 34 pour plus d’informations.

19. TURNTABLE ON/OFF (MARCHE/ARRET DU PLATEAU TOURNANT): Appuyez sur ce bouton pour arrêter le plateau tournant. OFF (ARRET) apparaît dans le cadran d’affichage. Voir page 33 pour plus d’informations.

REMARQUE:

• TURNTABLE ON/OFF (MARCHE/ARRET DU PLATEAU TOURNANT) n’est pas disponible pour les modes cuisson par capteur et décongélation.

20. CLOCK (HORLOGE): Appuyez sur ce bouton pour entrer l’heure. Voir page 33 pour plus d’informations.

21. LIGHT TIMER (MINUTEUR D’ECLAIRAGE): Appuyez sur ce bouton pour régler le minuteur d’éclairage. Voir page 34 pour plus d’informations.

22. KITCHEN TIMER (MINUTEUR DE CUISSON): Appuyez sur ce bouton pour régler le minuteur de cuisson. Voir page 33 pour plus d’informations.

23. VENT HI/LO/OFF (VENTILATION FORTE/FAIBLE/ARRET): Appuyez sur ce bouton pour mettre en marche ou arrêter le ventilateur. Voir page 33 pour plus d’informations.

24. LIGHT HI/LO/OFF (LUMIERE FORTE/FAIBLE/ARRET): Appuyez sur ce bouton pour allumer l’éclairage de la zone de cuisson. Voir page 34 pour plus d’informations.

Manuel d'exploitation

POUR EN SAVOIR PLUS SUR VOTRE FOUR A MICROONDES

Cette section détaille les concepts sous-jacents à la cuisson micro-ondes et vous présente les bases indispensables pour faire fonctionner votre four à micro-ondes. Veuillez lire ces informations avant toute utilisation.

⚠ ATTENTION

- Afin d'écartier tout risque de dommages corporels ou matériels, n'utilisez pas le four lorsqu'il est vide.
- Afin d'écartier tout risque de dommages corporels ou matériels, n'utilisez ni grès, ni papier d'aluminium, ni ustensiles métalliques ou décorés avec du métal dans ce four.

CLOCK (HORLOGE)

Exemple: Pour régler 8h00

- Clock
- 8 0 0
- Enter
Start
- Less
1
- Enter
Start
1. Appuyez sur le bouton **CLOCK (HORLOGE)**.
 2. Entrez l'heure en utilisant le pavé numérique.
 3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.
 4. Bouton 1 pour le matin.
 5. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

REMARQUE:

- Suivez les étapes 1 à 3 ci-dessus pour le mode 24 heures de l'horloge.

KITCHEN TIMER (MINUTEUR DE CUISSON)

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes comme minuteur. Utiliser le minuteur pour minuter jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.

Exemple: Pour régler 3 minutes.

Kitchen
Timer

3 0 0

Enter
Start

1. Appuyez sur le bouton **KITCHEN TIMER (MINUTEUR DE CUISSON)**.
2. Entrez l'heure en utilisant le pavé numérique.
3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Lorsque le temps s'est écoulé, vous entendez plusieurs bips et **END (FIN)** s'affiche.

CONTROL SETUP (CONFIGURATION DES COMMANDES)

Vous pouvez modifier les valeurs par défaut. Voir le tableau ci-dessous pour plus d'informations.

N°	Fonction	N°	Résultat
1	Mode Weight (Poids)	1 2	Lbs (livres) Kg (kilogrammes)
2	Commande MARCHE/ARRET du bip	1 2	Son activé Son désactivé
3	Commande d'affichage de l'horloge	1 2	12HR (12 heures) 24HR (24 heures)
4	Affichage	1 2 3	Vitesse lente Vitesse normale Vitesse rapide
5	Signal sonore de fin de cuisson	1 2	ACTIVE DESACTIVE
6	Mode de démonstration	1 2	ACTIVE DESACTIVE
7	Horaire d'été	1 2	ACTIVE DESACTIVE

Exemple: Pour changer le mode Weight (Poids) de livres (Lbs) en kilogrammes (Kg).

Control
Setup

Less
1

2

1. Appuyez sur le bouton **CONTROL SETUP (CONFIGURATION DES COMMANDES)**.
2. Appuyez sur le bouton numérique 1.
3. Appuyez sur le bouton numérique 2.

VENT HI/LO/OFF (VENTILATION FORTE/ FAIBLE/ARRET)

La ventilation élimine la vapeur d'eau et les autres vapeurs provenant de la surface de cuisson. La ventilation fonctionne en vitesse lente à chaque utilisation du four.

Vent
Hi/Lo/Off

Pour faire fonctionner manuellement la ventilation: Appuyez sur **VENT (VENTILATION)** une fois pour obtenir une vitesse élevée du ventilateur, deux fois pour une vitesse lente ou trois fois pour désactiver le ventilateur.

REMARQUE:

- Si la température monte trop autour du four à micro-ondes, le ventilateur de l'évacuation est automatiquement activé sur le réglage LOW (FAIBLE) pour refroidir le four. Il s'arrête de lui-même lorsque les parois internes du four sont froides. Dans ce cas, le ventilateur ne peut pas être éteint.

MARCHE/ARRET DU PLATEAU TOURNANT

Pour une cuisson optimale, laissez le plateau tournant. Vous pouvez toutefois l'enlever lors de l'utilisation de grandes assiettes.

Turntable
On/Off

Appuyez sur le bouton **TURNABLE ON/OFF (MARCHE/ARRET DU PLATEAU TOURNANT)** afin de régler le fonctionnement du plateau.

REMARQUE:

- Cette option n'est pas disponible pour les modes cuisson par capteur et décongélation.
- Parfois, il est recommandé de ne pas toucher le plateau s'il a chauffé. Pendant et après la cuisson, faites attention lorsque vous touchez le plateau.
- N'utilisez pas le four lorsqu'il est vide.

Manuel d'exploitation

CHILD LOCK (SECURITE ENFANT)

Vous pouvez verrouiller le panneau de commandes pour empêcher que le micro-ondes ne soit accidentellement activé ou utilisé par des enfants.

La fonction Child Lock (Sécurité enfant) est également utile pour nettoyer le panneau de commandes. La fonction Child Lock (Sécurité enfant) empêche toute programmation accidentelle lorsque vous essuyez le panneau de commandes.

Exemple: Pour activer la sécurité enfant.

Enter
Start

Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)** et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes. **CHILD LOCK ON (SECURITE ENFANT ACTIVEE)** s'affiche dans le cadran et deux bips sont émis.

Exemple: Pour désactiver la sécurité enfant.

Enter
Start

Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)** et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes. **LOCKED (VERROUILLE)** disparaît et deux bips sont émis.

LIGHT HI/LO/OFF (LUMIERE FORTE/FAIBLE/ARRET)

Light
Hi/Lo/Off

Appuyez sur le bouton **LIGHT HI/LO/OFF (LUMIERE HI/LO/OFF)** une fois pour un éclairage intense, deux fois pour l'éclairage de nuit ou trois fois pour éteindre l'éclairage.

ADD 30 SEC (AJOUTER 30 S)

Gagnez du temps grâce à cette commande simplifiée, qui vous permet de régler et lancer rapidement la cuisson micro-ondes sans même appuyer sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Exemple: Pour régler ADD 30 SEC. (AJOUTER 30 S) sur 2 minutes.

Add
30 Sec.

Appuyez 4 fois sur le bouton **ADD 30 SEC. (AJOUTER 30 S)**. Le four débute la cuisson et le cadran affiche le décompte du temps.

LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE)

Vous pouvez régler l'activation/la désactivation automatique de **LIGHT (ECLAIRAGE)** à tout moment. L'éclairage est activé tous les jours à la même heure jusqu'à réinitialisation.

Exemple: Activation à 2h00, désactivation à 7h00.

Mode 12 heures de l'horloge.

Light
Timer

2 0 0

Enter
Start

Less
1

Enter
Start

7 0 0

Enter
Start

2

Enter
Start

Mode 24 heures de l'horloge.

Light
Timer

2 0 0

Enter
Start

Less
1 9 More

Enter
Start

1. Appuyez sur le bouton **LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE)**.

2. Entrez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'éclairage s'active.

3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

4. Bouton 1 pour le matin, 2 pour l'après-midi.

5. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

6. Entrez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'éclairage se désactive.

7. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

8. Bouton 2 pour l'après-midi.

9. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

1. Appuyez sur le bouton **LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE)**.

2. Entrez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'éclairage s'active.

3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

4. Entrez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'éclairage se désactive.

5. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Exemple: Pour annuler le LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE).

Light
Timer

0

1. Appuyez sur le bouton **LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE)**.

2. Appuyez sur le bouton 0.

REMARQUE:

- Si vous souhaitez annuler le **LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE)** en cours de fonctionnement, appuyez sur le bouton 0.

CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISE)

La fonction CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISE) vous permet de réactiver une instruction de cuisson précédemment mise en mémoire et de lancer rapidement la cuisson.

Exemple: Pour un temps de cuisson de 2 minutes à une puissance de 70 %.

Custom
Program

2 0 0

Power
Level

7

Enter
Start

1. Appuyez sur le bouton **CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISE)**.

2. Entrez le temps de cuisson.

3. Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.

4. Entrez le niveau de puissance.

5. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Exemple: Pour réactiver le programme personnalisé.

Custom
Program

Enter
Start

1. Appuyez sur le bouton **CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISE)**.

2. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.

Manuel d'exploitation

MORE/LESS (PLUS/MOINS)

Les boutons **More(9)/Less(1)** (Plus/Moins) vous permettent d'ajuster les temps de cuisson prédéfinis. Ils fonctionnent uniquement en mode Sensor Reheat (Réchauffage par capteur), Sensor Cooking (Cuisson par capteur) sauf Beverage (Boissons), Add 30 sec (Ajouter 30 s), Custom Cook (Cuisson personnalisée) ou Time Cook (Cuisson avec minuterie). Utilisez les boutons **More(9)/Less(1)** (Plus/Moins) uniquement lorsque vous avez déjà commencé la cuisson avec l'une des procédures suivantes.

9
More

1. Pour AUGMENTER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson automatique: Appuyez sur le bouton **MORE (PLUS)** (9).

Less
1

2. Pour DIMINUER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson Appuyez sur le bouton **LESS (MOINS)** (1).

COOKING AT HIGH POWER LEVELS (CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE ELEVES)

Exemple: Pour cuire des aliments pendant 8 minutes et 30 secondes à la puissance maximum.

8 3 0

1. Entrez le temps de cuisson.

Enter
Start

2. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.

COOKING AT LOWER POWER LEVELS (CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE INFÉRIEURS)

La cuisson à la puissance MAXIMUM n'offre pas toujours des résultats optimaux pour les aliments demandant une cuisson plus lente, comme les rôtis, les produits de boulangerie et pâtisserie ou les crèmes. Votre four dispose de 9 réglages de puissance en plus de HIGH (MAXIMUM).

Exemple: Pour cuire des aliments pendant 7 minutes et 30 secondes à une puissance de 70 %.

7 3 0

1. Entrez le temps de cuisson.

Power
Level

2. Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.

7

3. Entrez le niveau de puissance.

Enter
Start

4. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.

Voir le Guide de cuisson pour les Niveaux de puissance, page 36.

IMPORTANT:

- **NE RANGEZ PAS** et **N'UTILISEZ PAS** la clayette en métal dans ce four, sauf si vous cuisez plusieurs plats en même temps ou si c'est indiqué dans la recette.
- Cela pourrait endommager le four.

COOKING WITH MORE THAN ONE COOKING CYCLE (CUISSON AVEC PLUS D'UN CYCLE DE CUISSON)

Pour des résultats optimaux, certaines recettes exigent un certain niveau de puissance pendant un laps de temps défini, puis un autre Niveau de puissance pendant un autre laps de temps. Votre four peut être réglé pour passer automatiquement de l'un à l'autre et enchaîner ainsi jusqu'à trois cycles, si le premier cycle de cuisson est la décongélation.

Exemple: Pour cuire des aliments pendant 3 minutes à une puissance de 90 %, puis pendant 7 minutes et 30 secondes à une puissance de 70 %.

3 0 0

1. Entrez le premier temps de cuisson.

Power
Level

2. Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.

9
More

3. Entrez le niveau de puissance.

7 3 0

4. Entrez le deuxième temps de cuisson.

Power
Level

5. Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.

7

6. Entrez le niveau de puissance.

Enter
Start

7. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.

Manuel d'exploitation

GUIDE DE CUISSON POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE FAIBLES

Les 9 niveaux de puissance vous permettent de choisir le niveau le plus adapté aux aliments que vous cuisinez. Vous trouverez ci-dessous la liste de tous les niveaux de puissance, des exemples d'aliments cuisinés pour chaque niveau et la puissance utilisée.

NIVEAU DE PUISSANCE	RENDEMENT DU MICRO-ONDES	UTILISATION
10 Elevé	100%	• Faire bouillir de l'eau. • Cuire du boeuf hâché. • Faire des bonbons. • Cuire des fruits et des légumes frais. • Cuisson des poissons et des volailles. • Préchauffer un plat brunisseur. • Réchauffer des boissons. • Cuire des tranches de bacon.
9	90%	• Réchauffer rapidement des filets de viande. • Faire sauter des oignons, du céleri et des poivrons verts.
8	80%	• Réchauffer tout type d'aliments. • Cuire des oeufs brouillés.
7	70%	• Cuire du pain et des produits céréaliers. • Cuire des plats à base de fromage et du veau. • Cuire des gâteaux, des muffins, des brownies, des petits gâteaux.
6	60%	• Cuire des pâtes.
5	50%	• Cuire différentes sortes de viandes et de la volaille entière. • Cuire les crèmes. • Cuire un poulet entier, une dinde, des côtes levées, des côtes de boeuf, des rôtis de surlonge.
4	40%	• Cuire des morceaux de viande moins tendres. • Réchauffer des plats préparés surgelés.
3	30%	• Décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer. • Cuire des aliments par petites quantités. • Finir la cuisson des plats mijotés, des ragoûts et de certaines sauces.
2	20%	• Ramollir le beurre et le fromage à la crème. • Réchauffer des aliments par petites quantités.
1	10%	• Ramollir les crèmes glacées. • Faire monter une pâte à beignets.